

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тесто готовят безопасным способом. В дежу тестомесильной машины вливают прогретое до температуры 28-30°C молоко, предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40°C дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную пшеничную муку, предварительно обработанные согласно санитарных правил яйца и все перемешивают в течение 7-8 минут. Затем добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию. Готовое тесто легко отделяется от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 2-3 часа для брожения. Когда тесто увеличится в объёме в 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого обминают ещё раз. Тесто разделяют на кусочки, дают расстояться. Затем каждый кусок теста раскатывают в лепешку, которую слегка смазывают растительным маслом. Лепешку скатывают по длине на себя, образуя жгутик теста. Приготовленный таким образом жгутик перегибают пополам и скрепляют его концы. Одновременно придерживая левой рукой концы жгутика – правой разрезают ножом середину жгутика на две части. Заготовки разворачивают в обе стороны, получая фигурку плюшки. Подготовленные плюшки укладывают на смазанный маслом противень и расстаивают в течение 20-30 минут. За 10-15 минут до выпекания плюшки смазывают яйцом и посыпают сахаром и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°C в течение 12-15 минут до равномерного золотистого колера.

Примечание: молоко восстановленное используется для приготовления блюд в исключительных случаях.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на десертной тарелке. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 3-х часов с момента изготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма в виде плюшки. Без боковых притисков. Мякиш хорошо пропечён, эластичный, пористый.

Цвет – поверхность глянцевая, смазана яйцом и посыпана сахаром.

Вкус и запах – вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

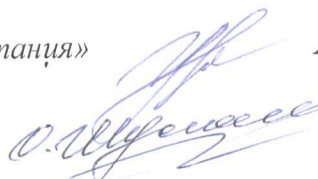
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,04/3,6		3,08/3,95		22,3/27,6		120,28/158,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,03/0,04	17,5/22	0/0	7,14/8,9	4,79/5,9	31,1/38,8	0,25/0,31

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.